



Rezept: 14/2019



Spargel-Toast mit Erdbeeren und Chilli

Spargelspitzen putzen und schälen. In Salzwasser mit einer Prise Zucker und Zitrone ca. 15 Min. kochen. Herausnehmen.

Eier hart kochen. Gut abschrecken, schälen und hacken.

Toastscheiben im Toaster antoasten. Portionsweise auf Teller legen. Je 1 EL Remoulade darauf geben und verstreichen. Darüber die Schinkenwürfel verteilen. Spargel portionsweise darauf setzen.

Erdbeeren waschen, trocken tupfen und zupfen. In Viertel schneiden. Chilli in feinste Streifen schneiden.

Erdbeerstücke und Chilli mit dem gehackten Ei darüber verteilen. Mit Käse bedecken. Im Backofen bei 160 Grad Heißluft ca. 15 Min. überbacken.

Mit Paprika bestreuen. Mit Petersilie, Schnittlauch und Erdbeeren garniert heiß servieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Zutaten

für 4 Personen:

- 1 kg Spargelspitzen
- 8 Scheiben Vollkorntoast
- 200 g Schinkenwürfel
- 4 EL würzige Remoulade
- 150 g Erdbeeren
- 1 Stück Chilli
- 3 Eier, hartgekocht
- 12 Scheibe Schmelzkäse
- Salz, Pfeffer, Zitrone, Paprika edelsüß, Schnittlauch, Petersilie